

Kochen in der Gruft

Information für Kochgruppen

1. Terminvereinbarung

kochenfuerdiegruft@caritas-wien.at

2. Aufgabenbeschreibung

Aus selbst mitgebrachten Lebensmitteln wird ein gesundes Essen für obdachlose Menschen in der Gruft zubereitet. Anschließend kann das Essen auch selbst ausgegeben werden. Der Abwasch wird vom Team der Gruft übernommen. Ansprechpartner*innen sind die diensthabenden Mitarbeiter*innen.

Die Kochgruppe kann sich für die Zubereitung des Mittag- oder Abendessens entscheiden.

- **Mittagessen** ca. 10 – 12.45 Uhr, Essensausgabe 12.45 – 13.30 Uhr
- **Abendessen** ca. 15.30 – 18.30 Uhr, Essensausgabe 18.30 – 19 Uhr

3. Mitzubringen

Lebensmittel

Es muss mit ca. 150 Personen (= Essensportionen) gerechnet werden. D.h. es werden ca. 21 kg Fleisch und ca. 16 kg Beilagen und eventuell zwei Steigen Salat benötigt. Für den Salat sollte man je 1 Liter Öl und Essig mitbringen.

Die Lebensmittel können schon am Kochtag in der Früh in der Einrichtung eingelagert werden. Die Anlieferung direkt zur Gruft über die Barnabitingasse ist täglich von 6 – 10.30 Uhr und zusätzlich von 15 – 19 Uhr möglich.

Tipps & Hinweise

- Der Einkauf ist am besten im Großhandel zu erledigen (größere Mengen erleichtern das Kochen)
- Aus organisatorischen Gründen kann nur ein Gericht zubereitet werden (d.h. keine Vorspeise od. Suppe). Sie können eventuell noch eine Nachspeise reichen (Bananen, Joghurt, Äpfel, Kuchenschnitten etc.), aber nur gemeinsam mit dem Hauptgericht.
- Die Speisen dürfen keinen Alkohol enthalten (z.B. manchmal Bestandteil im Joghurt oder Kuchen).

4. Diverses

- Bitte achten Sie auf eine küchenadäquate Kleidung (z.B. aus Baumwolle) und auf geschlossene Schuhe. Tragen Sie keine ärmellosen T-Shirts, keine kurzen Röcke, keinen Schmuck und keinen Nagellack.
- Papierkochmützen und Plastikschürzen sind vorhanden.
- Leider haben wir für die Dauer des Einsatzes keine Parkmöglichkeiten.
- Wir bitten auch um Verständnis, dass – abgesehen von Schul- und Firmgruppen – keine Kinder mitkochen können.
- Wir legen besonderen Wert auf einen sorgsamen Umgang mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln.

5. Teilnehmer*innenzahl

Bitte nicht mehr als 7 Personen. Auch bei Schüler*innen.



6. Küchenausstattung

Die Küche ist mit einem Hockerkocher, einer Kippbratpfanne und einem Kombi-Dämpfer (Dampfgarer) ausgestattet, mit dem man dämpfen, braten, backen und grillen kann. Geschirr und große Töpfe sind genügend vorhanden. Zusätzliche Kochgeräte wie z.B. Mixer, Stampfer, Küchenwaage usw. sind mitzubringen.

Wir freuen uns auf Ihren Kocheinsatz!